

# Knedlíky v hrnku

**Kategorie:** [Přílohy](#)

**Autor:** kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hrubá mouka 1 hrnek
- Mléko 1 hrnek
- Žloutky 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Rohlíky, veka nakrájená na kostičky 1 hrnek
- Bílky 2 ks
- Máslo na vymazání hrnků 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do mísy dáme hrnek mouky, hrnek mléka, 2 žloutky, trochu soli, 1 prášek do pečiva, 1 hrnek na kostky nakrájeného bílého chleba, veka nebo rohlíků. Smícháme. Z bílků ušleháme sníh a pomalu ho vmícháme do těsta. velké čajové hrnky vymažeme plátkem másla, dáme do velkého kastrolu se 3 cm vody. Do hrnků naalijeme těsto asi do poloviny a dáme je na 15 minut vařit do vody. Zakryjeme kastrol poklicí.

Hotové knedlíky nakrájíme na porce a podáváme jako přílohu k pečenému masu, k uzenému nebo k pečené huse.